



**Supervision :**

2 pupitres tactiles 15" sur Ethernet, gestion multi-langue (Français, Anglais, Russe)

**Conduite mobile :**

Pupitre Wifi

**Bus de terrain :**

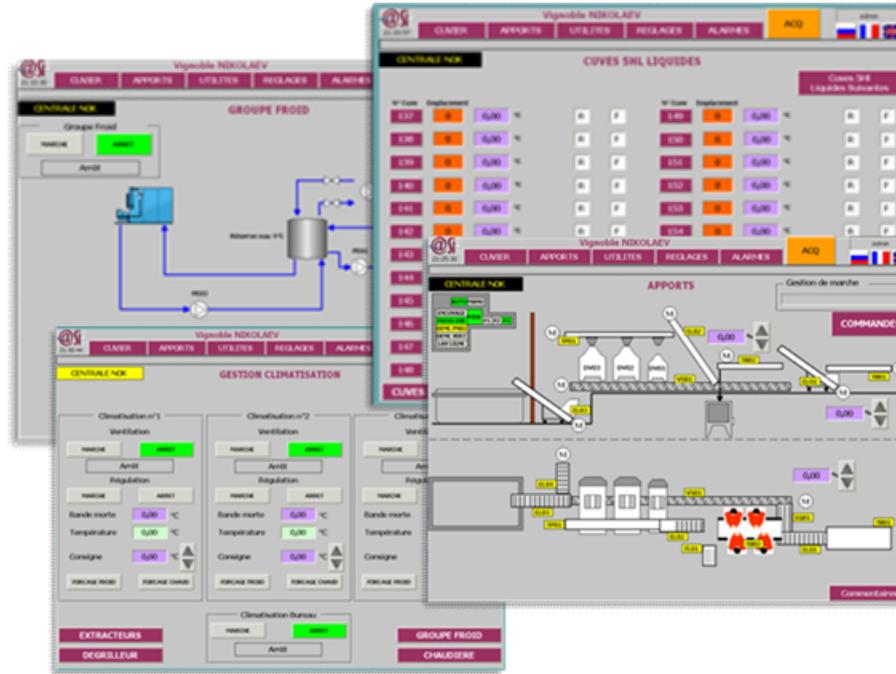
Réseau Profibus pour les entrées sorties déportée

**Historisation :**

Les températures, les densités, les opérations réalisées sur les cuves sont archivées sur un disque externe réseau. Les courbes peuvent ensuite être visualisées sur le logiciel Excel.

**Assistance :**

Réalisée par prise de main à distance (internet)



Unité de micro-vinification permettant la réception, le tri des apports en cagettes. Le raisin est égrappé, foulé, et pressé suivant des fonctions préprogrammées. Les cuves de 5 à 21 hl sont remplies et régulées en température en chaud et froid. L'ensemble des opérations (remontage, pigeage, régulation T°, relevés de densité) sont archivés.

